



L'Edelweiss



**Le matériel** : un cercle inox 16cm X 4,5cm, un cercle inox 18cm X 6cm pour le montage, du rhodoïd, une râpe microplane pour les copeaux de chocolat, un thermosonde, un chablon fleur d'Edelweiss, un plat à four inox rectangulaire pour le séchage des fleurs.

**Le biscuit cuillère** : 200g d'œufs entiers, 100g de sucre, 100g de farine.

Préchauffer le four à 190°. Clarifier les œufs. Dans la cuve du robot monter progressivement les blancs d'œufs en les serrant avec 20g de sucre. Blanchir les jaunes d'œufs avec les 80g de sucre. Incorporer les jaunes d'œufs aux blancs puis ajouter délicatement à la maryse la farine tamisée. Cuire le biscuit dans le cercle de 16cm pendant environ 25min. Démouler sur grille laisser refroidir et détailler deux disques un de 1cm d'épaisseur et un de 1.5cm d'épaisseur pour la base.

**Le pastillage** : 11g de gélatine feuille (5 feuilles 1/2), 650g de sucre glace, 55g de fécule de pomme de terre, 10g de vinaigre blanc. QS de sucre semoule, QS de colorant hydrosoluble jaune. Un grand plat rectangulaire inox -style plat à lasagnes, QS de farine.

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Tamiser le sucre glace et la fécule. Les mettre dans la cuve du batteur équipé du fouet plat. Faire fondre 2 à 3 secondes la gélatine égouttée au four micro-ondes puis la verser sur les poudres en fouettant à vitesse moyenne. Chauffer le vinaigre et le verser petit à petit sur le mélange, fouetter pour obtenir un appareil lisse. Etaler assez finement ce pastillage et réaliser un chablon edelweiss pour détailler 3 fleurs de 16cm d'envergure composées de 3 pétales qui après séchage et une fois superposées formeront un bel edelweiss à 9 pétales. A l'aide d'un pinceau, humidifier légèrement la surface et y coller un peu de sucre semoule. Réaliser également des petites boules jaunes pour le centre de la fleur. Façonner la fleur dans la farine pour lui donner du relief et faire sécher au four à 80°. Après séchage, superposer les 3 fleurs pour former l'Edelweiss à 9 pétales et saupoudrer d'une très fine couche de sucre glace pour reproduire l'aspect cotonneux de cette fleur de montagne.

**Le sirop d'imbibage** : 150g d'eau, 150g de sucre.

Dans une petite casserole porter juste à ébullition l'eau et le sucre, Refroidir, réserver.

**La crème chiboust vanille** : 3 feuilles de gélatine (6g), 1 gousse de vanille, 410g de lait frais entier, 118g de jaunes d'œufs, 53g de sucre semoule, 35g de farine, 80g de sucre semoule et 25g d'eau, 140g de blancs d'œufs.

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Fendre et gratter la gousse de vanille. Porter à ébullition le lait et la vanille. Dans un cul de poule mélanger les jaunes avec 53g de sucre, ajouter la farine, lisser. Verser la moitié du lait chaud dans le cul de poule puis remettre le tout dans la casserole et cuire cette crème pâtissière pendant quelques minutes. Refroidir à 40° puis incorporer la gélatine égouttée. Réaliser la meringue italienne : cuire 80g de sucre et 25g d'eau à 123°C. Monter les blancs au bec d'oiseau y ajouter le sirop sans faire d'éclaboussures et laisser tourner jusqu'au refroidissement (40°C). Mélanger la crème pâtissière refroidie et la meringue italienne pour obtenir la crème chiboust.

**La crème chantilly** : 370g de crème fleurette 35%MG, 30g de sucre semoule.

Dans la cuve du batteur et avec le fouet monter la crème à vitesse moyenne et régulière puis serrer avec le sucre. Réserver au réfrigérateur.

**Le montage du gâteau** : QS de chocolat blanc en bloc.

Dans le cercle à mousse de 18cm tapissé de rhodoïd, poser le biscuit cuillère de 1.5cm, l'imbiber légèrement. Sur le contour du biscuit et sur le dessus pocher de la crème chiboust vanille. Mettre une couche de framboises la recouvrir de crème, poser le second biscuit cuillère, l'imbiber, recouvrir de crème et lisser à ras. Surgeler. Réaliser des copeaux de chocolat blanc avec la râpe microplane. Sortir le gâteau du congélateur, le masquer avec la chantilly, faire adhérer les copeaux de chocolat blanc et terminer en posant les fleurs d'edelweiss au centre.

La cuisine de Mercotte©2019

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)